

La vie dans les alpages

Il s'en passe des choses en altitude. Chaque été, les bergers guident leurs troupeaux sur les pâturages. Avec Pasto, le journal des p'tits bergers, tu sauras tout sur leur manière de vivre, de travailler. Tu liras comment ils fabriquent leur fromage... Il y en a tant que tu auras envie de tous les goûter. Tu verras aussi qu'il existe de nombreuses races de vaches, de chèvres et de moutons.

En Mongolie, en Afrique, des bergers gardent des yacks, des zébus. Pasto t'entraîne dans un mini tour du monde, pour rencontrer des bergers d'ailleurs



Pasto a inventé le **bricorigolo**, pour cuisiner ou bricoler facilement et en un rien de temps.

Ils sont 2000! Deux mille moutons à la queue leu leu sur des sentiers étroits et en bord de falaise. En tête, le berger tient simplement un pain dans la main : ça suffit pour que le troupeau suive! C'est l'inalpage dans le Valais suisse, à Belalpen-Valais. Ces moutons de la race nez noir sont très résistants, ils supportent le climat rude de la montagne et ils ne craignent pas de marcher.

Norbert, le chien de berger titulaire

Bande dessinée Didier Balicevic







Le gypaète

Avec une envergure de près de 3 mètres, il est l'un des plus grands vautours d'Europe. Le gypaète se nourrit d'animaux morts qu'il repère en survolant les alpages. Il raffole des os qu'ils brisent en les lâchant sur les rochers. On le surnomme le casseur d'os.

Entre juin et octobre, les bergers montent en alpage avec leur troupeau de vaches, de chèvres ou de moutons. Pendant tout l'été, ils habitent dans un chalet, gardent les animaux et certains fabriquent du fromage.

Il est le plus souvent composé de vaches laitières. Parfois, le berger possède aussi des moutons ou des chèvres qui peuvent paître dans les endroits plus difficiles d'accès.

Le chalet d'alpage est souvent construit en bois et en pierre. Les alpagistes y vivent pendant l'estive. Certains y fabriquent leur fromage. Aujourd'hui, beaucoup de chalets sont équipés de panneaux solaires qui fournissent de l'électricité.

Le chien de conduite

Le chien aide le berger à conduire le troupeau. S'il est dressé comme chien de pied, il reste près du berger. S'il est dressé comme chien d'écart, alors il surveille tout le troupeau.

Cette trayeuse mécanique a remplacé depuis quelques années la pachonnée, c'est-à-dire le moment où l'on s'asseyait sur un tabouret pour traire à la main.

Avec sa longue tige, la gentiane jaune peut atteindre 1,50 m de haut. Ses racines sont utilisées pour produire une liqueur.

Installé sur la piste qui mène à l'alpage, le passage canadien permet aux véhicules et aux randonneurs de circuler tout en empêchant les animaux de s'enfuir de leur parc.

icule tout-terrain

Quand il ne fabrique pas son fromage en alpage, le berger utilise son 4x4 pour transporter le lait

Les p'tits plus de Pasto Illustrations Romueld Font

Il y a 4,5 millions de vaches laitières en France, 2,2 millions en Italie et 650 000 en Suisse Une vache mange 50 à 80 kg d'herbe par jour et boit 60 à 100 litres d'eau. En montagne, elle produit jusqu'à 5000 litres de lait par an! Il existe de nombreuses races régionales : valdôtaine, hérens, brune des Alpes, tarine, abondance...

Cloches: pas si bête

Les animaux portent une cloche au cou. Leur tintement indique au berger où se trouve le troupeau et comment il se comporte. 🤝 De quoi le rassurer ou l'alerter ! Souvent, il place la cloche la plus puissante sur l'animal le plus autoritaire pour que les autres le suivent. Une bête prête à avoir un petit portera une cloche particulière pour mieux la repérer.

Et hop, en montagne

Quand les bêtes montent à l'alpage, les villages font la fête. On appelle ce jour l'emmontagnée ou encore l'alpée ou l'inalpe, selon les régions. À la fin de l'estive, à la démontagnée, on fait encore la fête. C'est la desarpa en Italie, la fête de la vache.



Une journée avec

Angélique, 18 ans

future ber. 9ère

Il faut faire des études pour devenir bergère! Angélique apprend à s'occuper des bêtes, à les soigner, à les garder.

> Pendant la journée, je vérifie l'état des clôtures avec le berger. On répare celles qui sont abîmées. L'après-midi, il m'arrive de faire une petite sieste! Puis vient l'heure de la deuxième traite, à seize heures.

13 remue

On appelle estive le pâturage d'été en montagne, de juin à septembre.

Quand il manque d'herbe, le berger déplace son troupeau, c'est la remue.

Le troupeau reste paître dans un champ.

J'aime le contact avec les animaux

La vie en alpage me plaît beaucoup. C'est un travail parfois fatigant, mais surtout passionnant. J'aime travailler dehors, être en contact avec les animaux et la nature. L'alpage se situe sur la montagne des Halles, à 1 600 mètres d'altitude. On y rencontre parfois des gens, des randonneurs ou d'autres éleveurs. Et puis, on est tranquille, là-haut!

e suis étudiante au lycée agricole de la Motte-Servolex, en Savoie. Pour devenir bergère, je prépare un bac professionnel spécialisé en élevage. Je travaille en alpage l'été, pendant les grandes vacances.

Une journée au rythme des bêtes

Mon travail consiste à m'occuper des animaux sur un alpage du Beaufortain, du côté des Saisies. Les vaches sont de la race d'Abondance. Je me lève à cinq heures du matin pour les traire. Cela dure environ deux heures et demie. Ensuite, il faut livrer le lait à la coopérative. Le lait de la plupart des bergers de la région y est récolté, mélangé. Il servira à la fabrication du fameux fromage beaufort. Ensuite, je nettoje les trayeuses.



Deux fois par jour, le berger doit traire toutes ses vaches. Avant, il faisait ça à la main. Aujourd'hui, il existe des trayeuses mécaniques. Une machine branchée sur le pis reproduit le geste du berger.



tel qu'il sort de la mamelle. Ensuite, il ajoute de la présure qui solidifie le lait. Le mélange est versé dans un moule rond, tapissé de tissu, qui donnera au fromage sa forme de meule. Il ressemblera à un disque très épais. Enfin, le fromage est salé, affiné et séché

BRICORIGOLO

Il te faut

1 litre de lait cru de montagne : que tu trouveras chez un agriculteur près de chez toi

4 ml de présure : tu en trouves en

- 1 passoire
- 1 faisselle : c'est un moule percé
- 1 torchon en coton
- 1 thermomètre

Fabrique

Voilà une bonne recette de fromage blanc au lait cru. À faire à la maison, en famille ou entre copains.

Illustrations Gaëlle Haas



3 Récupère le caillé avec tes mains. Presse-le légèrement.

Tu en feras sortir le plus possible de liquide. Ce qu'on appelle le petit lait.



Place le caillé dans un torchon. Mets-le dans une faisselle. Laisse égoutter plusieurs heures. Retourne la faisselle et laisse-la reposer toute une nuit au réfrigérateur.



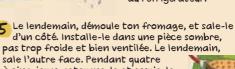
Fais chauffer un litre de lait dans une casserole

jusqu'à 35°C. Une fois la température atteinte, ajoute la présure, puis éteins le feu.



Attends environ deux heures, le lait va commencer à cailler. Remets-le sur le feu à 38°C pendant une quinzaine de minutes

en remuant bien. Laisse reposer. Le caillé, une sorte de crème épaisse, se dépose au fond de la casserole. Laisse reposer encore quelques heures.



à cinq jours, retourne-le et essuie-le chaque jour. Laisse-le sécher quelques semaines avant de le déguster.



Les vaches de nos



la fromagère à lunettes

C'est une vache originaire de la vallée d'Abondance, en Haute-Savoie. Ses sabots durs facilitent sa marche sur des sols rocailleux. Sa viande est excellente mais elle est avant tout élevée pour son lait. On lui doit d'excellents fromages: le reblochon, le beaufort ou le fameux fromage d'Abondance.

L'Abondance



la vache à lait

Qu'elle est belle avec sa robe noire et blanche de pie noire. Bien connue, elle est la championne mondiale des productrices de lait, jusqu'à 10 000 litres par an. Elle est la vache à lait dans de nombreux pays à travers le monde. On l'appelle aussi Hollandaise, du fait de ses origines,

La Holstein



La Valdôtaine, originaire de la Vallée d'Aoste, est parfaitement adaptée à la montagne. Il en existe deux genres. La pie rouge, aux poils blanc et brun.
D'un caractère tranquille, elle produit
beaucoup de lait. La pie noire-châtain
a une robe qui va du roux au noir avec parfois des taches blanches. Elle combat dans les batailles de Reines, dont la finale régionale se déroule en octobre

La Valdôtaine



Les vaches rustiques aiment l'altitude et le grand air. Elles sont élevées parce qu'elles donnent beaucoup de lait ou une bonne viande. Voilà celles que l'on peut voir brouter l'été dans les alpages suisses, italiens et français.



la plus vieille des vaches suisses

Si la Brune des Alpes est une vache d'origine suisse, elle est aujourd'hu présente sur les cinq continents avec plus de cinq millions de têtes! C'est une vache rustique qui fournit un lait très riche. Elle résiste très bien à la chaleur, à la soif et au froid. Elle peut évoluer à des altitudes de plus de 4 000 mètres. Son caractère doux la rend très attachante.

La Brune des Alpes



la douce et généreuse

Elle trouve son origine dans la région de Franche-Comté du même nom. Elle est très présente en France et surtout dans l'Est, car elle se classe au troisième rang des vaches laitières. Elle fournit du lait pour les grands noms du fromage comme le comté, le vacherin, et aussi le reblochon. Race de grande taille, elle mesure environ 1,40 mètre au garrot.

La Montbéliarde



Toutes les rouge sont en quelque sorte des cousines. Illustrations Emmanuel Clauss



la rustique

Elle ne se rencontre qu'autour du mont Blanc: dans le Valais suisse et vers Chamonix. Elle est élevée à la fois pour son lait et pour sa viande. En plus, elle offre de beaux spectacles! Chaque printemps, avant la montée en alpage, elle se livre à de durs combats. Elle lutte front contre front avec ses rivales pour gagner le titre de reine et apporter la gloire à son propriétaire.

L'Hérens



la bonne mère

Elle est originaire d'une vallée suisse dont elle porte le nom. Elle fait partie des races les plus vieilles au monde. Elle est réputée pour ses qualités de fécondité. Elle est élevée pour sa viande ou pour son lait, avec lequel on produit de nombreux fromages comme le gruyère, l'emmental, le vacherin...

La Simmental



la grimpeuse endurante

Elle est née dans les hautes vallées de Savoie. Sa petite taille, son habileté, sa résistance aux variations de température et son endurance font d'elle une vraie montagnarde! Sa peau de couleur fauve et ses extrémités noires la protègent du soleil. Elle est élevée pour son lait avec lequel on fabrique le beaufort, la tomme de Savoie ou le reblochon.

La Tarine

Vache mais célèbre

De fausses vaches défilent en Suisse. Des sculptures de vaches parsèment les rues du

Grand-Bornand en Haute-Savoie. 'art vache est une expression artistique qui s'inspire

de ce sympathique ruminant pour faire de la photo, de la peinture, de la décoration.

La vache fait sa pub

Beaucoup de marques se servent de la vache comme logo ou comme mascotte. Elle est l'un des animaux les plus représentés dans la publicité. On l'associe à la nature et à la douceur. Parmi les plus célèbres, la Vache qui rit ou la vache Milka. Mais regarde bien les emballages, leurs cousines sont partout!



Super vache

Éleveurs et scientifiques veulent des bêtes qui produiront plus de lait ou de viande, résisteront mieux aux maladies. Ils croisent alors des animaux de races différentes qui pourront transmettre ces qualités. Hélas, les races d'origine, adaptées à leur milieu, peuvent alors perdre certains de leurs caractères.





Une journée avec

Philippe

producteur de froma,9e

Philippe vit dans le canton de Fribourg, en Suisse. Il est éleveur, comme son père et son grand-père. Il tient d'eux sa passion : prendre soin des bêtes.

ne journée d'été commence à l'aube chez Philippe. Il quitte le chalet d'alpage dès 5 h 30 du matin. Il doit récupérer toutes ses vaches pour les traire. Elles ont passé la nuit dans les pâturages. Il met environ une heure à les rassembler, avec l'aide de son chien. Ouf, elles sont toutes là ! Philippe a juste le temps de prendre un café avec son employé et son apprenti avant de commencer la traite.

De la traite au fromage

À 7 h 30, tout le monde nettoie les appareils de traite. La fabrication du fromage peut démarrer : écrémage, chauffage, moulage, pressage...Philippe connaît par cœur toutes les étapes qui font le secret de son délicieux gruyère d'alpage. Pendant ce temps, les vaches broutent l'herbe

bien grasse des alpages.

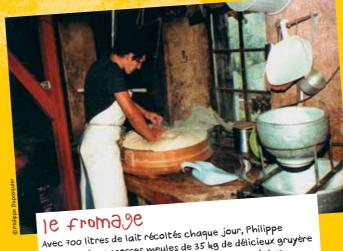
Elles ne risquent pas de s'échapper car, au printemps, Philippe a pris soin de clôturer le terrain.

Aider les bêtes à mettre bas

Vers 16 h, il rassemble de nouveau ses vaches pour la seconde traite. Ce soir, Philippe est vigilant car une de ses vaches est sur le point de mettre bas. Il se pourrait bien qu'un veau naisse cette nuit. Vers 18 h, il retrouve sa fille venue passer les vacances là-haut. Après le dîner, ils joueront aux cartes et discuteront. Philippe redescendra à la fin septembre avec ses vaches. Il passe l'hiver dans la vallée, où toute la famille habite une ferme.



des Alpes et de quelques vaches de race Holstein, meilleures productrices de lait mais plus fragiles. Entre septembre et décembre, les 55 vaches de Philippe donneront naissance chacune à un veau!



e chalet d'alpage

celui de nombreux chalets alpins,

Le chalet de Philippe comprend une étable, un atelier où il fabrique le gruyère

et une partie habitation. Les chambres sont situées à l'étage. Son toit, comme

est recouvert de tuiles de bois appelées tavillons en Suisse et tavaillons en Savoie.

fabrique deux grosses meules de 35 kg de délicieux gruyère d'alpage. Comme d'autres producteurs de la région, il vend son fromage à une coopérative qui se charge ensuite de le revendre dans de nombreux magasins.

BRICORIGOLO

Il te faut

400 g de gruyère ou étivaz ou bagnes râpé **200 g** de champignons frais ou en boîte 4 grandes tranches de pain de campagne . 20 cl de crème fraîche Du sel et du poivre en moulin

Prépare la véritable Groute suisse

La croûte est une grande tartine garnie de fromage et de champignons, puis dorée au four.

Illustrations Gaëlle Haas



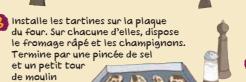
Trempe tes 4 tranches de pain dans ce mélange. Il faut qu'elles soient bien imbibées.



Casse les œufs dans un saladier. Ajoute la crème et fouette le mélange à la fourchette jusqu'à obtenir un liquide bien mousseux.



Préchauffe ton four à 210 °C, thermostat 7. Enfourne les tartines pendant 5 minutes. Dès que les croûtes commencent à dorer, c'est prêt! Pour ne pas risquer de te brûler, demande à un adulte de les sortir du four.



La croûte se déguste en hors-d'œuvre ou comme plat principal, accompagné d'une belle salade verte.





à poivre.

La montagne a

Pourquoi y a-t-il autant de fromages différents alors que les animaux qui donnent du lait broutent tous de l'herbe? En fait, ce n'est jamais tout à fait la même herbe, et puis un lait de chèvre n'épas le goût d'un lait de vache, et puis...



haque race donne un type de lait

Selon leur race, les animaux produisent des laits plus ou moins riches en protéines et en matière grasse. de lait de chèvre, par exemple est moins riche que ceux de vache ou de brebis. Les fromages n'ont alors pas le même goût ni le même fondant. Leur odeur et leur texture diffèrent. Le reblochon n'est fait qu'avec le lait cru de vaches abondance, tarine ou montbéliarde.

C'est marqué dessus!

Les fromages portent souvent le nom du village, de la vallée, du massif ou de la région dont ils sont originaires. Le gruyère est né dans la région du même nom, dans le canton de Fribourg. Le beaufort a d'abord été produit dans le Beaufortain, en Savoie et la fontine a été créée dans l'alpage Fontin, en vallée d'Aoste.

L'influence de la fabrication

Le gruyère et le beaufort sont moulés dans des cercles en bois puis pressés et salés. Le reblochon prend sa forme dans des moules tapissés de toile de lin. L'étivaz est chauffé dans des chaudrons en cuivre sur feu de bois. Ces méthodes de fabrication donnent des fromages de formes, de textures, de parfums et de goûts très divers. On fait aussi vieillir certains fromages: c'est l'affinage. Jeune, le beaufort a un goût fruité et doux. En vieillissant, il devient plus salé et plus corsé. Et on trouve, en Suisse, des fromages de rebibes, conservés plusieurs années dans la sciure.



Un petit goût de fleur

De nombreuses fleurs poussent dans les pâturages. Selon le climat, l'altitude, l'exposition au soleil et la nature du sol, ce ne sont pas les mêmes. Les troupeaux ne suivent donc pas le même régime. Leurs laits ont des goûts différents que l'on retrouve dans les fromage Ainsi, le beaufort est plus salé, plus piquant et a plus de goût quand il est fabriqué avec le lait de vaches ayant brouté les hautes pelouses plutôt que des pâturages de vallée ou du foin.



Les p'tits plus de Pasto Illustrations Romuald Font

Tu te sens herbivore?

Pissenlit, pensée, bardane, achillée, ail des ours... sais-tu que les plantes de nos montagnes se croquent? Apprends à cuisiner soupes, salades ou même des desserts avec des baies et des fleurs sauvages. La cuisine de Robin des bois, chez Actes sud junior.

Mets du lait sur la table

Les laits de chèvre, de brebis ou de vache se reconnaissent à leur saveur. Certaines naces produisent des laits plus faciles à faire cailler, d'autres des laits riches en matière grasse. Le lait qui sort du pis de la vache est naturellement R. Font riche en crème. Goûte-les!

La montagne à pleines dents

En Vallée d'Aoste, le goût de la montagne se retrouve dans le fromage, le miel, le vin et la viande. Le jambon de Bosses est cru et aromatisé aux herbes de montagne. La motsetta est de la viande de valdôtaines.







ne journée avec

éleveur de vaches

Bruno Jeantet élève des valdôtaines au cœur du parc national du Grand Paradis, en Italie. L'été, il prend plaisir à faire découvrir son métier aux curieux.

l est 4 heures du matin quand Bruno Jeantet ouvre un œil. Il ne traîne pas car sa première tâche du jour est de traire son troupeau. Cela l'occupe pendant deux bonnes heures. Ensuite, il emmène pâturer ses valdôtaines sur ses 60 hectares d'alpages. Pendant ce temps, son frère Giuseppe travaille le lait. Il fabrique du fromage, la célèbre fontina et d'autres produits laitiers. Sa femme Mirella, s'occupe de leurs deux filles et du magasin d'alpage où sont vendus les produits fabriqués par Giuseppe.

Une visite pour tous

Après un déjeuner en famille, Bruno se fait une joie d'accueillir les promeneurs. Ils sont souvent plus d'une centaine à affluer chaque jour dans son petit coin de paradis! En plus des marcheurs venus seuls, les guides du parc national amènent là leurs groupes de randonneurs car ils connaissent l'hospitalité de Bruno. Bavard et attentif, Bruno répond à toutes les questions.

Il raconte son travail dans les alpages puis fait visiter l'étable et la fromagerie. À 16 heures, vient le moment de la seconde traite. Nombreux sont ceux qui veulent essayer de traire les vaches... mais ce n'est pas si facile!

Après ce moment de partage, Bruno repart avec son troupeau dans la montagne jusqu'à 22 heures. Après un bon dîner, il ira vite se coucher, histoire d'être en forme pour une nouvelle journée pleine de rencontres.



les visiteurs

Ce sont surtout des touristes, en majorité des citadins,

qui connaissent peu le mileu pastoral. Ils sont curieux

de découvrir le quotidien d'un éleveur, son rythme de vie,

la traite des vachés ou la fabrication du fromage... Bruno, passionné, a tou jours une histoire à leur raconter.

Mirella et Bruno aiment accueillir les visiteurs. Ils participent à des manifestations touristiques comme les journées Alpages sans frontière dont le but est de faire découvrir les traditions d'alpages au grand public.



De nombreux randonneurs s'arrêtent dans le petit magasin d'alpage de Mirella. Dans ce décor montagnard et soigné, ils achètent de la fontina pour leur pique-nique mais aussi de la tome, du beurre des fromages frais, des yaourts ou de la crème.

BRICORIGOLO

Il te faut

1 cuillère à soupe de fleurs de lavande séchées 40 g de sucre en poudre 4 jaunes d'œufs 330 g de crème liquide un quart de litre de lait 4 pots à yaourt

Fais chauffer le lait. Quand il bout ajoute les fleurs de lavande. Porte à nouveau à ébullition avant de retirer

le mélange du feu. Couvre et laisse infuser pendant

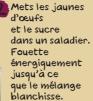


répare une

crème à la lavand

La lavande ne parfume pas que les armoires. Elle aromatise à merveille une crème dessert.

Illustrations Gaëlle Haas

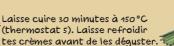


Filtre le lait pour ôter les fleurs de lavande. A joute la crème et le lait à ton mélange. Remplis-en 4 petits





Place du papier sulfurisé percé de quelques trous au fond d'un faitout. Pose tes pots dessus. Verse de l'eau dans le faitout jusqu'à mi-hauteur des pots. Fais chauffer. Quand l'eau frémit, couvre le plat et glisse-le dans











Misélèveur en Laponie

Je vis <mark>tout au nord de la Norvège, dans une région appelée Finnmark. C'est là qu'habite mon peuple, les Sames. On nous appelait Lapons autrefois.</mark>

hez nous, il y a deux saisons. La nuit polaire dure de novembre à la mi-mai: le soleil ne se lève jamais. Le reste de l'année, le soleil ne se couche jamais. Durant cette période-là, nous quittons notre chalet en bois de la toundra pour rejoindre les verts pâturages de la côte nord, à plus de 200 kilomètres. L'été, je suis dispensé d'école. J'aide mon père et mes oncles à garder le troupeau familial. Nous avons 2 000 rennes. Ils broutent des lichens et des mousses. Nous marquons le bout des oreilles des veaux. Parfois, nous choisissons des bêtes qui partiront à l'abattoir. Nous utilisons des moyens modernes comme les motoneiges pour surveiller notre troupeau.

Mais nous aimons nos traditions. Pendant la journée, ma mère ramasse des baies et fabrique des objets destinés aux touristes comme des couteaux avec un manche en os de renne. Elle m'apprend à m'occuper des animaux, à me servir de mon couteau, à me protéger du vent ou à allumer un feu. Le soir, nous nous retrouvons tous au chalet, autour du four et d'un bon sauté de renne aux airelles. Alors, nous chantons le yaik, notre chant traditionnel.

Pour en savoir plus sur l'histoire, la gastronomie, le climat, la faune et la flore ou les traditions lapones, va sur www.subran.be/laponie/ ou sur www.scandinavica.com/fr/same.htm



Le père Noël s'est installé en Laponie car on y trouve les plus gros troupeaux de rennes au monde. L'habit traditionnel, ci-dessus.

Quilda

Je vis sur l'Altiplano, un désert perché à 4 000 mètres d'altitude en Bolivie. J'y surveille notre petit troupeau de lamas et de moutons.

nveloppée dans un poncho coloré, de nombreux jupons et couverte d'un chapeau de feutre, je n'ai pas chaud ce matin. Au milieu des steppes glaciales de l'Altiplano, l'herbe est rare. Je garde des lamas. Le lama est un animal résistant. On mange sa viande, sa laine est utilisée pour les vêtements, son cuir pour les chaussures, ses os pour les outils et ses excréments pour le chauffage ou la cuisson. Pour que mon troupeau trouve de quoi brouter, je dois marcher toute la journée. Alors, je grignote des chuños, des boulettes

de pommes de terre gelées puis déshydratées. Mes parents et mes grands frères cultivent la quinoa, une plante dont les graines sont riches en protéines. Le soir venu, nous nous retrouvons tous au village. Dans cette région sans arbres, ma maison ressemble à une hutte sans fenêtres, construite en briques de terre et de paille, avec un toit de chaume. Pendant que ma mère trait notre unique vache, je prépare une soupe de pommes de terre, de maïs et de viande de lama séchée. Nous dormons tous dans l'unique pièce de la maison, sur un tas de couvertures.

Je m'assieds de temps en temps quand je garde le troupeau. J'en profite pour filer un peu de laine de lama qui servira à fabriquer notre tissu traditionnel appelé aguayo.

À lire: Luzmila, enfant de Bolivie, de Hervé Giraud, éditions Pemf. En suivant le quotidien d'une petite Bolivienne, tu découvres la vie rude des habitants de l'Altiplano, dans la cordillère des Andes.

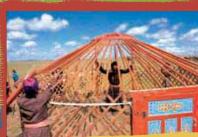
Bhat nomade de Mongolie

La vie de ma famille est rythmée par les besoins en herbe de notre troupeau de chèvres, de moutons, de yacks et de chameaux.

près sept mois d'un hiver difficile, ma famille quitte la vallée pour rejoindre les monts Khangaï. Nous y passons le reste de l'année avec nos bêtes. Nous transportons nos affaires à dos de chameaux jusqu'à ces montagnes qui culminent à près de 4 000 mètres d'altitude. Sur place, nous installons notre yourte au bord d'un beau pâturage. Chaque jour, j'aide mon père à diriger le troupeau. À cheval, armé d'une longue perche lasso appelée urga, je galope dans tous les sens pour ramener les bêtes égarées et les mener vers les herbes bien vertes. Pendant ce temps, ma petite sœur se promène avec une hotte sur le dos et ramasse des argols, des excréments d'animaux. Ils seront séchés au soleil et utilisés comme combustible. Ainsi, ma mère cuira des pâtes et préparera du thé au lait de yack

pour le dîner. Comme tous les Mongols, je porte un deel, un manteau traditionnel avec une ceinture orange. La matière varie selon les saisons: soie et tissu pour l'été, doublé de peau d'agneau pour l'hiver. Lorsque notre troupeau aura brouté toute l'herbe, nous replierons la yourte et chercherons de nouveaux pâturages. Dans mon pays, la nature décide et guide les mouvements des hommes.

À lire : Tula en Mongolie, de Pascale de Bourgoing et Frankie Merlier, aux éditions Calligram.



La yourte mongole est bâtie sur une armature en bois légère et souple. Elle se monte et se démonte facilement. Le feutre qui la recouvre isole du froid alacial des steppes.

Saliou Ba

Dans l'ethnie Peul, nous sommes bergers de père en fils. À ma naissance, j'ai reçu en cadeau des animaux qui deviendront plus tard mon troupeau.

e m'appelle Saliou et j'ai huit ans. J'habite une petite case à Bewedji, un village du nord du Sénégal. De février à juillet, pendant la saison sèche, l'herbe devient rare autour du village. Alors, je pars avec une partie de ma famille conduire nos zébus Gobra dans l'est et le sud du pays. Mais durant la saison des pluies, d'août à janvier, je m'occupe seul de notre troupeau. Je porte une gourde à l'épaule et un bâton à la main. J'ai toujours un couteau à la ceinture pour tailler du bois, manger... Après la traite du matin, vers 8 heures, je passe la journée avec

les bergers des villages voisins. Nous emmenons nos zébus brouter les pâturages ou boire aux forages. Vers 17 heures, je rentre au village. Mes sœurs s'occupent de la traite car, chez les Peuls, les femmes sont responsables du lait. Elles le font cailler pour le vendre sur les marchés. Parfois, elles le transforment en beurre, puis le font fondre pour obtenir de l'huile. Ce soir, au dîner, nous nous régalerons de lait et de céréales.

À lire : Ballel, enfant du Sénégal, d'Alain Gloanni, aux éditions Pemf. Un documentaire dans lequel une jeune Sénégalaise te fait découvrir la vie quotidienne dans son pays.



L'été est l'occasion d'admirer la profusion de fleurs qui tapissent les alpages. Voici quelques-unes des espèces les plus remarquables pour t'aider à les reconnaître.

<u>Nom: nigritelle noire</u>

Nom latin: Nigritella rhellicani Famille: Orchidacées

Floraison: de mai à septembre <u> Altitude: de 1100 à 2800 m</u>

Particularité: son parfum de vanille lui vaut d'être aussi appelée Orchis vanille.

Nom: alchemille des Alpes Nom latin: Alchemilla alpina Famille: Rosacées

Floraison: de juin à août Altitude: de 1200 à 2600 m

Particularité: elle doit son nom rancuarre: elle doit son nom aux alchimistes qui récupéraient la rosée sur ses feuilles Gelon eux, elle permettait de transformer le plomb en or...

Kigritelle

Nom: gentiane printanièr

<u>Nom latin: Gentiana ver</u>

Famille: Gentianacées

<u> Altitude: de 500 m à 2700 m</u>

Floraison: de mars à juin

Particularité: cette fleur bleue qui pousse en tapis est la première de la saison. Comme sa cousine la gentiane jaune, elle contient des substances qui ouvrent l'appétit.



Nom: pensée des Alpes

Nom latin: Viola calcarata

Famille: Violacées

Floraison: d'avril à octobre

<u> Altitude: de 1300 à 2700 m</u> Particularité: généralement de couleur mauve, elle est parfois jaune ou blanche. On peut manger ses fleurs. Elles se dégustent crues et dégagent un délicieux goût de violette

Nom: rumex alpin ou rhubarbe des moines

Nom latin: Rumese alpinus

Famille: Polygonacées

Floraison: de juin à août

<u> Altitude: de 800 à 2600 m</u>

Particularité: cette grande oseille pousse sur un sol riche en engrais organique. Elle indique à coup sûr la présence passée ou présente de troupeaux sur ces terres.



Nom: carline acaule

Nom latin: Carlina acaulis

Famille : Astéracées

Floraison: de juillet à septembre <u> Altitude</u>: de 400 à 2800 m

Particularité: les bergers voient cette fleur d'un maurais cell car elle a tendance à envahir les pâturages.

<u>Nom: gentiane jaune</u>

Nom latin: Gentiana lutea

Famille: Gentianacées

Floraison: de juin à août

<u> Altitude: de 500m à 2300 m</u>

Particularité: sa racine
au goût amère est utilisée pour
la fabrication d'apéritifs et
de liqueurs. C'est pourquoi elle est
devenue rare en certains endroits.
Elle ne fleurit pas avant diæ ans
mais vit plus de cinquante ans.

Nom: silène acaule ou sans tige

Nom latin: Silene acaulis

Famille: Caryophyllacées

Floraison: de juin à août

<u> Altitude: de 1900 à 3100 m</u>

Particularité: ses feuilles forment une sorte de tapis de mousse d'où émergent les fleurs roses à courte tige. Sa couleur varie du rose tige. Sa couleur pâle au pourpre.

> CAconit napel

Nom: aconit napel ou casque de Jupiter

Nom latin: Aconitum napellus

Famille: Renonculacées

Floraison: de juin à début septembre <u> Altitude: de 1300 à 2600 m</u>

Particularité: c'est la plante la plus toxique d'Europe Quelques grammes de sa racine peuvent tuer un homme. On la trouve à proximité des bergeries, alors, pas touche!

Ce classeur t'apprend à reconnaître trente fleurs et te livre toutes les astuces pour réaliser un bel herbier. Très simple, très pratique Les fleurs et très beau! Les Fleurs, de N. Bustarret, illustrations de L. Bar,

éditions Milan, 12 €.

Le Conservatoire botanique national alpin, installé à Gap, sait tout sur la flore sauvage des Alpes françaises. Site : http://cbn-alpin.org/

es p'tits plus de Pasto

Les fleurs jouent les dures En montagne, les conditions de vie des fleurs sont rudes : été très court, grosses différences de température, vents violents... Leur petite taille leur permet de résister au vent et au poids de la neige, leurs longues racines puisent des sels minéraux

profondément dans le sol.

Là, et nulle part ailleurs

Il y a 4500 espèces végétales dans les Alpes. Environ 350 fleurs sont endémiques, c'està-dire qu'elles ne poussent que sur une zone géographique restreinte. Parmi elles, l'androsace des Alpes présente notamment en Vanoise. La fritillaire aux fleurs quadrillées, ne pousse que sur le versant piémontais des Alpes, le séneçon de Haller en Haut-Valais et en Vanoise! Illustrations Romuald Font

Toucher avec les ueux De nombreuses fleurs des Alpes sont rares ou menacées

d'extinction. Il est donc déconseillé, parfois interdit, de cueillir celles que tu vois au détour d'un sentier, même s'il y en a beaucoup. Les fleurs sont les organes reproducteurs des plantes. En les ramassant, tu mets la survie de l'espèce en péril. Mieux vaut les capturer avec... ton appareil photo.



Une journée avec

mariène

accompagnatrice de randonnée

Marlène Galetti guide des touristes en moyenne montagne. Elle les invite à la découverte de la nature dans le Valais suisse, où elle habite, et dans les Alpes françaises.

l'est 5 heures du matin. Marlène passe chercher un groupe de randonneurs à l'hôtel du village. Direction les alpages. À cette heure-là, tout le monde a encore la tête dans les étoiles et reste assez silencieux dans le minibus... Mais Marlène, enthousiaste, annonce une météo splendide! La brume du matin s'est un peu dissipée. Chacun se laisse envelopper par l'ambiance douce et rosée des alpages. Après un lever de soleil exceptionnel, magnifique spectacle, les esprits sont bien réveillés et les estomacs un peu creux. Le groupe va prendre un petit-déjeuner dans une ferme d'alpage. Il assistera ensuite à la fabrication du fromage. Cueillir et déguster...

10 heures : il est l'heure de reprendre les sacs à dos. Marlène raconte l'histoire des lieux traversés. Elle explique comment le paysage a changé au fil des années et quel est le type de sol.



notesed el

Marlène a été bergère et fromagère pendant dix ans. Un problème de santé l'a obligée à changer de métier. Mais elle passe toujours sa vie dans les alpages car elle aime beaucoup les animaux. Comme elle a un goût prononcé pour les produits du terroir, elle apprécie de les faire déguster à ses clients.

Elle remarque les traces d'animaux et parle de leur vie dans les alpages. Enfin, elle décrit les fleurs et leurs propriétés : certaines servent en médecine, d'autres en cuisine. D'ailleurs, le soir, le repas sera mitonné par le groupe en fonction de ses trouvailles. En dessert : cake aux fleurs! Après une nuit en refuge, le lendemain, l'équipe suivra un bisse, un petit canal d'irrigation à flanc de montagne, jusqu'au musée de la Vigne et du vin. Marlène saluera tout le monde après un goûter valaisan. En espérant une prochaine rencontre.



le métier

Comme accompagnatrice de moyenne montagne, Marlène sillonne les alpages, au-dessous de 2000 mètres d'altitude. Pour elle, la sécurité et le respect de la nature passent avant tout en randonnée. Elle maintient aussi une bonne ambiance dans le groupe et rassure en cas de difficulté ou de fatigue passagère...



Personnes âgées, familles ou classes vertes, Marlène organise des circuits selon les souhaits et le niveau de son public. Elle peut faire découvrir le patrimoine ou des chemins insolites, sensibiliser à la géologie ou à la lecture du paysage, apprendre à déguster du vin ou du fromage, jouer sur les traces des castors ou étudier la neige...

BRICORIGOLO

Il te faut

4 poignées de jeunes pousses de chénopode Bon-Henri, c'est un épinard sauvage 12 pâquerettes et 2 pommes un morceau de gruyère, de beaufort ou d'abondance Du vinaigre de vin Pour la sauce : huile d'olive, vinaigre balsamique,

Prépare une belle salade d'alpag

Des épinards sauvages, des pâquerettes, du comté, des pommes : en voilà une salade de montagne originale.

Illustrations Gaëlle Haas

Profite d'une randonnée en montagne pour passer près d'une bergerie. C'est là que pousse le chénopode. Quand tu l'auras bien identifié, cueille délicatement les plus petites pousses et mets-les dans un sac propre. N'oublie pas aussi de ramasser quelques délicieuses pâquerettes!



Lave soigneusement les épinards dans de l'eau vinaigrée.

3 Découpe les pommes en dés.



Fabrique des copeaux de fromage à l'aide d'un épluche-légumes.



- 4 Pour la sauce, mélange 3 cuillères à soupe d'huile d'olive à une cuillère de vinaigre balsamique. Ajoute du sel et du poivre.
- 5 Dans un saladier, verse la sauce sur les épinards. Dispose ensuite les autres ingrédients : dés de pomme, copeaux de fromage et paquerettes. Bon appétit!

À chacun son chalet

Illustration Didier Balicevic

Les éleveurs vivent l'hiver dans les vallées et l'été dans les alpages pour y faire paître leurs troupeaux. Ce mode de vie nomade a nécessité la construction de chalets en altitude. Les bâtiments sont différents selon les régions. Ils sont adaptés aux besoins et aux matériaux trouvés sur place. Fais un tour des chalets des Alpes.

Les hommes ont construit les chalets d'alpage avec les matériaux qu'ils ont trouvés sur place car ils devaient limiter le transport. Ils ont utilisé la pierre de schiste ou l'ardoise pour les toits en lauze, la pierre d'éboulis pour les murs en pierre sèche, le mélèze ou l'épicéa pour la charpente, les murs ou les toits. Ils se sont servis d'argile ou de terre pour réaliser des enduits.

000000000 **En Suisse romande**

Les chalets sont construits en bois ou en pierre et enduits de chaux. Les toitures à larges pans sont généralement recouvertes de tuiles de bois appelées tavillons. Cette méthode est typique des régions boisées. Le rez-de-chaussée comprend une cuisine où l'on fabrique le fromage, une chambre à lait orientée au nord pour au'elle reste au frais et une étable. Le berger dort à l'étage. On y stocke aussi le foin.

000000000 **En Haute-Savoie**

000000

du berger sont au rez-de-chaussée

Le chalet est le plus souvent construit en pierre, même si on trouve des différences selon les vallées. Plus on monte en altitude, plus le chalet est simple. Sa toiture à deux pans est couverte de lauzes. Il est constitué d'un

unique bâtiment. En Tarentaise, on en trouve parfois un deuxième, accolé au premier pour abriter les animaux. L'étable et l'habitation

En Savoie

Les bâtiments ont souvent une base en pierre parfois badigeonnée d'un enduit. Les toitures à deux pans sont couvertes en ancelles ou a deux pans sont couvertes en anceies ou en tavaillons, deux types de tuiles de bois, ou encore en ardoises. On trouve une étable, l'habitation et une cave au rez-de-chaussée. Les chambres se situent à l'étage. On fabrique du fromage dans de nombreux chalets.

000000 Dans la vallée d'Aoste

Les chalets valdôtains, en pierre, sont constitués de deux bâtiments. Une construction de chaus niveaux abrite une cave au rez-de-chaussée pour entreposer le fromage. Le berger habite le premier étage où se trouve aussi le lieu de travail du lait. Un second bâtiment est collé au premier. Il est sur un seul niveau et beaucoup plus long : c'est l'étable.

Le bon endroit Les chalets d'alpage ne sont pas bâtis n'importe où. Les hommes ont choisi des lieux proches des sources ou des ruisseaux. Ils les ont installés dans des creux de relief ou derrière un gros rocher, pour les protéger des avalanches ou des glissements de terrain. Leurs murs sont épais, ne laissant que de petites ouvertures.

Les p'tits plus de Pasto Illustrations Romuald Font

Pas de pierre qui roule

La construction en pierre sèche consiste à élever des murs sans rien utiliser pour sceller les pierres les unes aux autres. On cale de petits cailloux entre des plus gros pour consolider le tout. Cette technique était déjà utilisée à la préhistoire. Aujourd'hui on restaure de nombreux ouvrages en pierre sèche.

Eau fraîche à volonté Dans les alpages, on voit

des abreuvoirs creusés dans des troncs d'arbre. Ils recueillent l'eau d'une source ou d'un ruisseau pour l'apporter près des troupeaux et des chalets d'alpage. Évite de boire l'eau de ces fontaines. Le bétail y boit et l'a peut-être souillée plus haut.

La porte, s'il vous plaît!

La plupart des alpages sont clôturés par des barrières électrifiées Respecte le travail des bergers. Ne franchis pas ces clôtures n'importe où. Utilise les portails prévus pour ça et referme-les pour ne pas que les bêtes s'échappent. Autrefois, les murets de pierre sèche cernaient les parcelles. On en voit parfois des vestiges.





lne journée avec

tavillonneur suisse

Léon Doutaz est un spécialiste des tuiles de bois qui couvrent les toits ou les facades des chalets suisses. On les appelle des tavillons. Il perpétue ainsi une belle tradition dans sa région de la Gruyère.



les outils

Pour fendre les tuiles de bois, Léon utilise un fer à tavillon, c'est une lame d'acier, et une mailloche, une sorte de marteau. Il se sert ensuite d'une martelle pour les poser. Cet outil, moitié hache moitié marteau, lui permet de couper certaines tuiles et de les fixer avec des clous. Il garde les clous dans une boîte attachée à sa ceinture.

l est 20 heures ce vendredi du mois d'août quand Léon descend de la montagne pour retrouver sa famille. Depuis le début de l'été, il travaille toutes les semaines en alpage. Il refait la toiture d'un grand chalet difficile d'accès. Il monte à pied chaque lundi avec son ouvrier. Leur matériel et les tavillons ont été apportés par hélicoptère. Léon adore cette vie au grand air. Cet amoureux du bois a suivi une formation d'ébéniste. Puis Joseph Doutaz, dit Zézé le tavillonneur, lui a transmis son savoir-faire car il n'existe pas d'école pour apprendre cette technique de construction traditionnelle.

Après les chantiers d'été, Léon refait des façades. Ensuite, il passe l'hiver à fabriquer les tavillons qu'il posera la saison suivante.

C'est tout un art

D'abord, un garde-forestier lui apporte des morceaux de troncs de cinq mètres. Léon leur ôte l'écorce avant de les scier en rondins de 42 à 45 centimètres de long. Il débite ces rondelles en pièces triangulaires, comme des parts de fromage. Enfin, il les fend pour en faire des tavillons. Cette activité très physique l'occupe

dans son atelier jusqu'à la fin mars. Il reprend alors la pose de façades jusqu'en mai, puis part en montagne. Tu l'apercevras peut-être sur le toit d'un chalet d'alpage l'été prochain.



le bois

Comme tout bon tavillonneur, Léon choisit avec soin chaque épicéa à abattre. L'arbre idéal doit pousser à plus de 1 000 mètres d'altitude, à l'abri du vent, sur un versant nord. Il doit avoir des branches tombantes et une écorce bien droite. Pas si simple!

162 ourrages

Léon restaure aussi bien des chalets d'alpage que des églises, des chapelles, des ponts couverts ou des maisons anciennes classées au patrimoine suisse. Le bois est utilisé depuis la nuit des temps dans la construction. C'est un matériau résistant qui isole bien du froid.



BRICORIGOLO

Il te faut

de la corde, des ciseaux des branches ou des planches

Choisis deux arbres éloignés de 2 à 3 mètres. Attache solidement une branche bien droite, à l'horizontale, entre leurs deux troncs à l'aide d'une corde





Pose des branches, des tiges de bambou ou des planches, en les appuyant sur la branche horizontale, de façon à former une sorte de tente. Ta cabane peut te servir à observer les animaux. Il faudra alors laisser une petite ouverture pour y glisser tes jumelles.

onstruis cabane

Quel plaisir de se réfugier dans sa cabane, le temps d'un pique-nique ou pour une séance d'observation des oiseaux! Illustrations Gaëlle Haas

Pour rendre ta construction plus solide, attache le haut des branches verticales à la branche horizontale. Et place des pierres au pied pour ne pas qu'elles glissent.



4 Tu peux protéger ta cabane de l'humidité en bouchant les fentes avec des feuilles et de la mousse Ou en la recouvrant d'une bâche ou d'une toile de jute.



Ta cabane est un endroit à toi. Tu peux la décorer, y installer quelques affaires qui ne craignent pas de rester dehors. À l'occasion, invite des amis pour y pique-niquer.

À lire: Cabanes et abris, collection Carnets de nature, éditions Milan jeunesse.

Que de chevres et moutons

Chèvres et moutons grimpent là où les vaches ne peuvent aller. Ils craignent moins le froid, la sècheresse et ils sont à l'aise sur les pentes abruptes. Moins exigeants sur la qualité de l'herbe, ces débroussailleurs de talent sont parfaits pour paître en altitude.

de moutons

llustrations Didier Balicevic

Les races caprines

Les races ovines





Le mouton blanc des Alpes

Voilà la race la plus répandue en Suisse et plus particulièrement dans le Valais. Ce mouton est principalement élevé pour sa laine très fine. Il est tondu deux fois par an, au printemps et en automne.



Le mérinos

Rustique, le mérinos supporte très bien la sècheresse et le climat montagnard. Il est capable de parcourir de grandes distances pour chercher sa nourriture. Réputé pour avoir la meilleure laine du monde, on l'élève aussi pour sa viande aujourd'hui.



La chèvre col noir

Elle doit son nom à son long pelage noir à l'avant et blanc à l'arrière, mais on l'appelle aussi chèvre des glaciers. Cette race est surtout présente dans le Haut-Valais. Son lait est vendu frais ou transformé en yaourt et fromage. Elle est aussi élevée de plus en plus pour sa viande.



La chèvre de Savoie

Voilà une cousine de la race alpine. Montagnarde agile et gracile, elle porte une robe marron, noire ou polychrome. Une association des Pays de Savoie lutte, depuis 2000, pour la sauvegarde de cette bonne laitière.



Le mouton Thônes et Marthod

Cette race savoyarde est résistante, féconde et bonne laitière. Elle fréquente les hauteurs et les terrains pentus. Elle ne craint pas les fortes variations climatiques. Élevée pour sa viande, on utilise aussi son lait pour fabriquer des fromages.



Le mouton nez noir

originaire du Haut-Valais.
C'est là qu'on la rencontre le plus fréquemment.
Parfaitement adapté à la vie en montagne, ce mouton est élevé pour sa viande. Il se reconnaît à sa longue toison blanche et à son nez noir.



La valdôtaine

Aurait-elle mauvais caractère? La valdôtaine, très répandue dans la Vallée d'Aoste, est réputée pour son esprit batailleur. Ses longues cornes élancées y sont-elles pour quelque chose? Cette race est proche des races alpines.



La chèvre du Rove Cette chèvre originaire du sud de la France a un si

du sud de la France a un si grand sens de l'orientation qu'elle guide les troupeaux de moutons transhumant vers les alpages. Très rustique, elle aime les alpages arides et pentus. Elle adore les buissons.



Les p'tits plus de Pasto

Illustrations Romuald Font

Plateau de fromages

Les fromages de chèvre et de brebis ont des saveurs particulières. En voilà un assortiment fabriqué dans nos montagnes : le chevrotin, le bosson (macéré dans l'alcool et les aromates), la tommette de brebis et la tomme de chèvre de Savoie, le Hauteluce, le tarentais, le bésace. Certains fromages mélangent laits de vache et de chèvre comme le Fromadzo DOP en Vallée d'Aoste.

Sais-tu que même les chèvres se battent?
Les batailles de Tchevre sont fréquentes en Vallée d'Aoste. Les bêtes, classées par poids, s'affrontent à coups de cornes sans se blesser.
La lutte dure jusqu'à ce que l'une des deux cède.
Se combat leur convient car les chèvres aiment chahuter et se bagarrent pour établir une hiérarchie

dans le troupeau.

Gigot d'alpage Les pâturages des alpages ont mille senteurs. Or, le régime

mille senteurs. Or, le régime alimentaire des ruminants, comme leur lieu de vie, ont une influence sur la qualité et les propriétés gustatives de leur viande. C'est pourquoi le gigot d'alpage a un goût incomparable ! Les alpages des pays de Savoie ou du Valais bénéficient d'un label Agneau d'alpage qui les distingue.

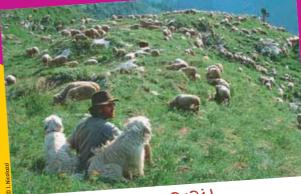


me journée avec

Guillaume

Gardien de la montagne

Guillaume Constant est berger. L'été, il garde 1 200 brebis qu'il déplace en montagne. Il produit des agneaux d'alpage de qualité. Avec ses bêtes, il entretient aussi les alpages et les débroussaille.



le guidage: un travail

avec les chiens

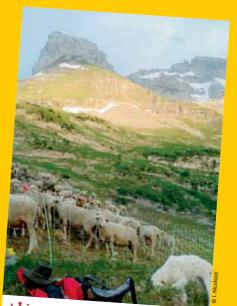
Deux chiens, de la race berger des Pyrénées, aident Guillaume dans la conduite du troupeau. Ils rassemblent les bêtes ou les ramènent vers le groupe selon les ordres. C'est une lourde tâche car le troupeau peut s'aventurer sur des zones dangereuses.

'est au nord de la chaîne des Aravis, près de Sallanches, que Guillaume aime passer ses étés. Berger salarié, il garde les 1200 brebis d'un troupeau qui vient du département voisin. Il surveille la croissance des agneaux. C'est une importante responsabilité. Mais son travail ne se limite pas à cela. Passionné de nature, Guillaume a accepté une mission d'entretien de la montagne pour le compte de la Société d'économie alpestre. Ainsi, il cherche à bien nourrir ses brebis et, en même temps, son troupeau débroussaille des espaces qui étaient abandonnés. Chaque matin, Guillaume

étudie le circuit qu'il va suivre dans la journée. En effet, il doit tout d'abord faire brouter une alimentation variée à ses brebis pour produire une bonne viande. Ensuite, il doit les contraindre à manger et à piétiner certaines zones dans le but d'entretenir l'alpage. En bord de lisière, par exemple, les petits aulnes verts, les rhododendrons ou les pieds de myrtilles qui envahissent les pâturages.

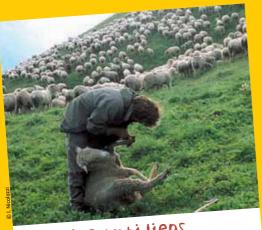


L'important est de ne pas laisser le paysage s'embroussailler sinon les alpages disparaîtront progressivement! Le travail sur les lisières et les nombreuses crottes que les brebis laissent sur leur passage améliorent la diversité de la flore. Ce travail facilite aussi la nidification des oiseaux, notamment celle du tétras-lyre. L'entretien de la montagne contribue à la sauvegarde de notre environnement. Guillaume en est persuadé et il adore son métier. Le soir, satisfait de son travail et de celui de ses bêtes, il rejoint sa cabane d'alpage pour un dîner et une nuit bien mérités.



l'installation des parcs pour la nuit

Les brebis passent la nuit dans un parc, fermé par des filets électrifiés. Tous les deux à trois jours, Guillaume déplace le parc selon l'avancée du troupeau. Un patou, un chien de race montagne des Pyrénées, reste toujours avec elles pour les protéger d'un prédateur : chien, loup...



les soins quotidiens apportés aux brebis

Chaque matin, Guillaume rejoint le troupeau et soigne les brebis blessées. Certaines ont des problèmes aux onglons, d'autres souffrent des mamelles en période d'allaitement des agneaux.

BRICORIGOLO

Il te faut

des pelotes de laine, un morceau de carton, des ciseaux.

À l'aide d'une bouteille ou d'un compas, dessine 2 cercles identiques dans du carton. Découpe-les. Trace un trou au milieu de chacun. Superpose les 2 rondelles Plus elles seront larges. plus ton pompon sera gros!

Confectionne des grigris tout doux

Fabrique des pompons et accroche-les à ton sac à dos, à ton porte-clés ou à ta trousse. Tu peux aussi les coudre au bout d'une écharpe ou au bas d'un pull.

Illustrations Gaëlle Haas

Noue le bout de ta laine autour des rondelles. Enroule ensuite le fil régulièrement en couvrant le carton. Continue jusqu'à ce qu'il ne soit plus possible de passer à travers le trou du milieu. Change de couleur de laine si tu veux un pompon multicolore!

Attention: glisse tes ciseaux entre les deux rondelles, ne mets pas les pointes contre toi. Coupe la laine de façon à séparer les rondelles.

4 Passe un brin de laine doublé entre les deux rondelles. Serre fort et fais un nœud solide. Laisse ce bout de laine dépasser largement des rondelles, il servira à attacher ton pompon.

Déchire le carton et retire-le. Roule alors le pompon entre tes mains pour lui donner la forme la plus régulière possible.



Un Berger dans mon école









À l'école des

Derger vient dans ton école, puis toute ta classe découvre l'alpage. Une belle manière d'apprendre le monde magique de la montagne.

L'opération «Un Berger dans mon école» a débuté en 2001. Des classes comme la tienne ont suivi un programme défini pour toute l'année scolaire. D'abord, un berger vient expliquer son métier à l'école. À la fin de l'année, la classe découvre un alpage. Durant l'année, Pasto, le journal des p'tits bergers et la mallette pédagogique « Un Berger dans mon école » t'aide à connaître différents aspects de la vie en alpage. En fin d'année, une grande fête est organisée. On l'appelle la Journée de mutualisation. Elle réunit tous les enfants qui ont participé à l'opération.

Lancée par les Sociétés d'économie alpestre des Pays de Savoie avec les inspections académiques, l'opération s'est étendue dans l'Ain et le Jura, en Vallée d'Aoste et dans les cantons de Vaud, du Valais et de Fribourg avec le Réseau alpestre



Les enfants sont sensibilisés au monde de l'alpage et des éleveurs de montagne

une activité à la fois moderne et traditionnelle qui contribue

au développement durable des espaces montagnards.

Plus d'informations sur www.echoalp.com, rubrique « Un Berger dans mon école »

Réalisé en partenariat avec :

















e Réseau alpestre francophone l'invite à participer, en famille, diverses manifestations pour écouvrir les alpages, e métier de berger, les troupeaux et les produits locaux.

Juin 2007

Du samedi 23 juin au vendredi 31 août Ouverture du chalet du Cormet de Roselend, en Savoie

Juillet 2007

Du jeudi 5 au dimanche 8 Billes de bois et 2^{es} Journées européennes de la forêt de montagne : ateliers et conférences autour du bois. Les Gets, Haute-Savoie Alpages sans frontières, à l'alpage de Champleye Valtournenche,Vallée d'Aoste

Du samedi 14 juillet au samedi 18 Marché des produits du terroir

tous les samedis matins Charmey, Fribourg

Dimanche 15 Fête des fromages Yenne, Savoie

Mercredi 18 Alpages sans frontières, sur l'alpage de Ritord Pralognan-la-Vanoise, Savoie

Vendredi 20 et samedi 21 Itinéraires Alpestres dans le massif des Bauges, en Savoie Samedi 21

Alpages sans frontières. sur l'alpage des Ors La Salle, Vallée d'Aoste

Dimanche 22 Alpages sans frontières, sur l'alpage des Grands-Plans

Verbier, Valais Samedi 28 Alpages sans frontières, sur l'alpage de Feleumma Rhêmes-Saint-Georges, Vallée

d'Aoste

Mercredi 1er Brunch dans les alpages des cantons de Fribourg, Vaud et Valais

Jeudi 2 au dimanche 5 Itinéraires alpestres : « Des hommes et des lacs » Chablais, Haute-Savoie Lundi 6

Fu trouveras un progr plus complet sur

Alpages sans frontières, sur l'alpage du Château Torgnon, Vallée d'Aoste

 Bataille des reines Eischoll, Valais

• Casse croute i Balmet : un itinéraire tout à savourer Arnad, Vallée d'Aoste

Mardi 14 Fromage Festival Quart, Vallée d'Aoste Mercredi 15 Batailles de reines Arênes Croix-Noire Aoste. Vallée d'Aoste Samedi 18

Alpages sans frontières, sur l'alpage de Ranzola Gressoney-Saint-Jean, Vallée

Dimanche 19 août La belle dimanche, alpage de Plaine Dranse Châtel, Haute Savoie

Du dimanche 19 au vendredi 24 Festival Au Bonheur des Mômes, avec « Un Berger dans mon école » Grand Bornand, Haute-Savoie

Dimanche 23 Alpages sans frontières, sur l'alpage d'Arveusse Doues, Vallée d'Aoste

Septembre 2007

Fête de la désalpe Sembrancher et La Fouly, Orsières,

Dimanche 23

• Batailles des reines Les Houches, Haute-Savoie et Raron/Goler, Valais

• Fête du mouton et de la chèvre Marthod, Savoie

• 20^e désalpe Saint-Cergue, Vaud

La Désarpa Cogne, Doues, Valgrisenche, Valtournenche, Vallée d'Aoste Désalpe et marché artisanal

Charmey, Fribourg

Dimanche 30 Foire du Valais, finale des batailles de reines à Martigny, Valais

octobre 2007

Désalpe Albeuve et Semsales, Fribourg Samedi 13 et dimanche 14 4^e Salon des alpages Les Diablerets (Vaud)

 Marché du Fort, toutes les saveurs de la Vallée d'Aoste à Fort Bard

• Foire aux moutons Servoz, Haute-Savoie Samedi 20

Rencontre des muletiers Les Contamines-Montjoie,

Haute-Savoie Dimanche 21

Finale régionale des batailles de reines, Arênes Croix Noire, Aoste, Vallée d'Aoste

Du mercredi 31 octobre au dimanche 4 novembre Salon des Goûts et Terroirs de Suisse romande Bulle, Friboura

Novembre 2007

Samedi 3 et dimanche 4 Saveurs d'alpage, fête des produits de montagne et du cochon, Morzine, Haute-Savoie

Dimanche 4 Finale régionale des batailles de chèvres Perloz, Vallée d'Aoste

Dimanche 11 Arênes Croix Noire, Aoste,

Vallée d'Aoste Remise des prix des batailles de

reines et des fontines d'alpage Aoste, Vallée d'Aoste



Norbert, le chien de berger titulaire

